

# Kontrolrapport

Virksomhed **La Fiesta Mexicana**

Adresse **Frederiksberg Alle 21B**

Postnr./By **1820 Frederiksberg C**

CVR-nr. **18803879**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>17-10-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 02-11-2018	
Dato 02-10-2018	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 27-03-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.

Rørføring fra kølerum var ledt ned i håndvask i

opvaskeområdet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om afløb og rørføring fra maskiner m.m. skal være ført til aflukket system.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions -og opvaskeområde, kølerum på 1. sal og i kælder. Ingen anmærkninger.

Gulv i produktions -og opvaskeområde fandtes med fedtet belægning og under palle med gryder fandtes gulvet snavset med produktionsrester af ældre dato. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøringsprocedurer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set egenkontrolprocedurer og risikoanalyse over virksomhedens aktiviteter, herunder udpegelse af kritiske kontrolpunkter. Yderligere er der stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring, modtagerkontrol, opvarmning og nedkøling for perioden primo

